ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

RCS 1207

Raclette Stein Grill

Raclette stone grill

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 3
Einleitung 3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Technische Daten 3
Verpackungsmaterial 3
Für Ihre Sicherheit 4
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 5
Vor dem ersten Gebrauch 6
So bedienen Sie Ihr Gerät 7
Reinigung und Pflege 7
Tipps 8
Rezepte 8

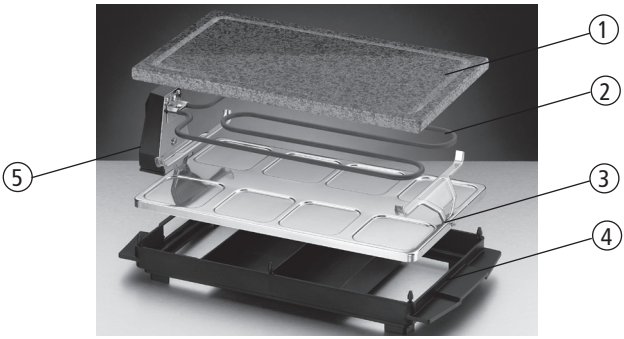
Service und Garantie 16

GB – Contents

page

Product description 11
Introduction 11
Intended use 11
Technical data 11
Packing material 11
For your safety 12
General safety advices 12
Safety advices for using the appliance 13
Prior to initial use 14
How to operate your appliance 14
Cleaning and maintenance 15
Tips 15

Produktbeschreibung



1	Steinplatte
2	Heizelement
3	Pfännchenauflage
4	Bodenteil mit Stauraum für Pfännchen
5	Drehwähler für Temperatur

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Raclette Stein Grill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Erleben Sie die vielfältigen Möglichkeiten, die Ihnen dieser Grill bietet und genießen Sie Raclette- und Grill-Vergnügen in seiner schönsten Form. Auch die einfache und sichere Bedienung wird Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung: 230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.: 1200 W

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.

  Gebrochene Steinplatten nicht weiter verwenden (Kratzer und kleine Risse beeinträchtigen die Funktion nicht).
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf

Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Grillplatte, Pfännchen und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!

Vorsicht! Brandgefahr! Achten Sie beim Befüllen der Pfännchen darauf, dass die eingefüllten Lebensmittel nicht das Heizelement berühren. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!

- Verwenden Sie nur die Original Pfännchen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!

- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
    - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
    - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
    - Nehmen Sie das Raclette nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
    - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 50 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
    - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Vor dem ersten Gebrauch

WICHTIG: Zuerst die Steinplatte vorbereiten
Um Spannungsrisse zu verhindern, muss die Natursteinplatte **vor der erstmaligen Anwendung** für den künftigen Einsatz vorbereitet werden. Der Stein erhält durch diese Behandlung seine gleichmäßige Farbe.

- Steinplatte mit einem hitzebeständigen Öl oder Fett wie z. B. raffiniertem Erdnussöl, sparsam einreiben. Verwenden Sie kein kaltgepresstes Öl (z. B. Olivenöl) oder Butter.
- Steinplatte in den Backofen (250 °C) geben und mindestens 30 Minuten erhitzen.
- Anschließend Steinplatte im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen.

Beachten Sie: *Stein ist ein Naturmaterial und nicht chemisch behandelt. Daher sind kleine Risse und eine dunklere Farbe, die durch die Benutzung entstehen, normal und kein Reklamationsgrund (von Garantieansprüchen ausgeschlossen).*

Reinigen Sie die Pfännchen und die Wendeschaber in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Dazu heizen Sie das Gerät ca. 10 Min. ohne Pfännchen auf voller Leistung auf. Bitte stören Sie sich nicht an der

kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
Wie generell bei Grillplatten empfohlen, sollte bei der ersten Benutzung zunächst etwas Speck angebraten oder wenig Öl darauf gegeben werden, damit das Grillgut sich besser löst.
Achtung! Wenn zu viel Fett auf die Grillplatte gegeben wird, kann es zu Fettspritzern kommen.

So bedienen Sie Ihr Gerät

- Legen sie die Chromstahl-Pfännchenauflage auf die Metallstifte des Unterteils.
- Schieben Sie das Heizelement seitlich auf das Unterteil, bis es hörbar einrastet.
  Achtung: das Heizelement hat einen Sicherheitsschalter, der die Stromzufuhr nur freigibt, wenn das Heizelement korrekt eingesetzt ist (Zapfen muss in der Vertiefung sitzen).
- Setzen Sie die Steinplatte mit der Saftrinne nach oben auf, so dass die Halterungen in die dafür vorgesehenen Aussparungen auf der Unterseite der Steinplatte passen.
- Heizen Sie das Gerät – ohne Pfännchen – ca. 30 Minuten auf maximaler Leistung vor.
- Je nach Bedarf kann die Temperatur mittels Drehwähler stufenlos geregelt werden.
- Zum Überbacken die gefüllten Pfännchen in die Raclette-Ebene stellen.

Vorsicht heiß! Beim Einschieben der Pfännchen nicht den Rand der heißen Grillplatte berühren! Die Pfännchen nur bis zum vorgesehen Anschlag (Mulde in Raclette-Ebene) einschieben.

- Mit den Wendeschabern können Sie das Kochgut in den Pfännchen bewegen oder den Käse heraus schieben. Sie können auch andere Utensilien aus Holz oder Kunststoff einsetzen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese keinen längeren Kontakt mit heißen Teilen haben. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.
- Zum Ausschalten den Drehwähler bis zum Anschlag auf „0"-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Die noch warme Steinplatte mit Küchenpapier abwischen, um restliches Fett und Öl zu entfernen. Anschließend mit einem feuchten Tuch nachwischen.
Pfännchen und Wendeschaber in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen. Gröbere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein.
Muss das Heizelement zum Reinigen ausgebaut werden, kippen Sie die Heizspirale leicht und ziehen dann das Heizelement aus der Verankerung. Das Heizelement nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
Verwenden Sie keinesfalls Scheuer- oder Lösungsmittel, keine spitzen Gegenstände und keine Backofensprays.
Hinweis: Die Steinplatte, die Pfännchenauflage und das Gehäuseunterteil sind spülmaschinengeeignet. Zur Schonung der Oberflächen empfehlen wir jedoch eine Reinigung von Hand.
Gerät, Heizelement, Kabel und Stecker nie ins Wasser tauchen! Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf in das Gerät eindringen kann.
Das Raclette niemals mit einem Dampfstrahlgerät behandeln.

Tipps

Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht das Heizelement berühren, da sie sonst verbrennen.
Würzen Sie den Käse erst nach dem Schmelzen, da Gewürze bei hoher Hitze verbrennen und einen unangenehmen Rauch entwickeln.
Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon ½ Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und Sie vermeiden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.
Mageres Fleisch vor dem Grillen leicht einölen. Die besten Resultate erreichen Sie mit kleinen und zarten Fleischstücken. Beim Wenden nicht einstechen, damit kein Saft verloren geht.
Um die Poren des Fleisches zu schließen, muss es zuerst kurz angebraten werden. Das Fleisch ist durchgebraten, wenn der austretende Fleischsaft klar ist.
Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen, da es sonst zu viel Saft verliert.
Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
Gewürze und Marinaden können beim Grillen Rauch entwickeln. Möchten Sie dies vermeiden, verwenden Sie ungewürztes bzw. unmariniertes Fleisch und bieten dafür zum Verzehr entsprechende Würzmischungen und Barbecue-Saucen an.
Sie können natürlich auch Gemüse und Fisch grillen.
Als Beilagen empfehlen wir frische Salate und gekochte Kartoffeln.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können.

Grill Raclette

4 Scheiben Schweinefilet
4 Scheiben Kalbsfilet
4 Scheiben Rinderfilet
4 Scheiben Schweine- oder Kalbsleber
400 g Edamer
400 g Gouda
700 g gekochte Kartoffeln
Gürkchen
Maiskölbchen
Mixed Pickles
Silberzwiebeln
Gewürze nach Belieben
Weißbrot

Das Fleisch in kleine, nicht zu dicke Stücke schneiden und würzen, bzw. in Marinade einlegen.
Den Käse in ca. 4 mm dicke Scheiben in Pfännchen-Größe schneiden.
Fleisch, Käse und Beilagen gemeinsam mit den Gewürzen auf den Tisch stellen. Jeder Gast kann nun nach Belieben sein Fleisch und seine Beilagen grillen und anschließend im Pfännchen mit Käse überbacken.
Dazu die gekochten Kartoffeln reichen.

Fisch Raclette

8-12 Fischfilets à 75 g (Dorsch, Zander oder Lachs)
400 g Krabben
600 g Emmentaler Käse
4 Portionen Stangenspargel
4 Portionen Butterkartoffeln
Saft von 2 Zitronen
einige Tropfen Worcestersauce
einige Tropfen Weißwein
1 Bund Dill
Butter
Salz, Pfeffer

Fischfilets und Krabben waschen und trocken tupfen. Beides mit Zitronensaft, Worcestersauce und Weißwein beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.
Den Dill hacken und mit den Krabben vermischen.
Richten Sie die Zutaten an: den fein gewürfelten Käse, den gekochten Stangenspargel und die Kartoffeln, die Butter in einem Schälchen.
Dann die Grillfläche leicht mit Butter bestreichen und darauf die Fischfilets garen. Die Krabben separat in den Pfännchen garen. Den Käse in die Pfännchen geben und darin zerlassen.
Abschließend Stangenspargel, Kartoffeln, Fischfilets und Krabben anrichten und alles mit dem zerlassenen Käse überziehen.

Süß-Saures Geflügel Raclette

400 g Hähnchenschnitzel
200 g Gouda
200 g gekochte Maiskörner
100 g Mango-Chutney
50 ml süße Sahne
2 EL dunkle Sojasauce
1 EL Honig
Saft von 1 Zitrone
Salz
schwarzer Pfeffer

Die Hähnchenschnitzel in sehr dünne Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Den Zitronensaft mit der Sojasauce und dem Honig verrühren und damit die Hähnchenscheiben marinieren. Die Sahne mit dem Mango-Chutney vermengen.
Die dünnen Hähnchenstreifen mit Maiskörnern und Mango Creme in die Pfännchen geben und für ca. 5 Minuten garen. Anschließend mit Käse überbacken.

Vegetarisches Raclette

4 Eier, hart gekocht
2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)
1 Bund Basilikum
1 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer gemahlen
350 g kleine Tomaten

Die hartgekochten Eier pellen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.
Mozzarella in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden. Die Streifen mit dem Olivenöl unter die Mozzarella Würfel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Tomaten waschen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Eischeiben abwechselnd mit den Tomatenscheiben in die Pfännchen legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Darauf dann die Mozzarella–Basilikum-Mischung verteilen und überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Exotisches Raclette

2 große reife Mango
8 cl Kokoslikör
200 g Vollmilch Schokolade
6 EL Kokosflocken

Mango schälen und das Fruchtfleisch mit einem sehr scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden, rund um den Kern. Die Mango-Spalten nebeneinander auf eine Platte legen und mit dem Kokoslikör überziehen. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben, um sie im Wasserbad zu schmelzen. Das Wasser darf dabei nicht kochen, da sonst die Schokolade gerinnt! Zum Schluss 4 Esslöffel Kokosflocken unter die Schokolade mischen.
Die Mango-Spalten in die Raclettepfännchen verteilen und mit der Schokosauce überziehen. Etwa 6 Minuten garen lassen, abschließend mit den restlichen Kokosflocken bestreuen.

Orangen Raclette

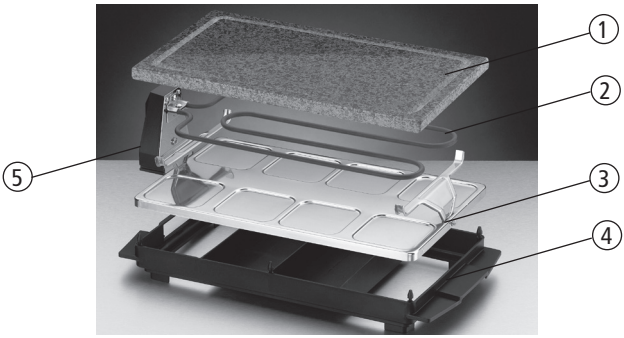
4 große Orangen
6 cl Orangenlikör
6 mittelgroße Bananen
4 EL Zitronensaft
6 EL Crème double
50 g grüne Pistazien, grob gehackt

Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Innenhaut ganz entfernt wird; dann das Fruchtfleisch sorgfältig aus den weißen Häutchen herausschneiden. Die ausgelösten Orangenfilets nebeneinander auf eine Platte legen und gleichmäßig mit Orangenlikör beträufeln. Für etwa 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
Die Bananen schälen, in dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft marinieren, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird. Nun die Bananenscheiben mit einer Gabel zu Mus zerdrücken und mit der Crème double und der Hälfte der Pistazien vermischen.
Die Orangen in die Raclettepfännchen legen und die Bananencreme darauf verteilen. Zum Schluss die restlichen Pistazien darüber streuen und überbacken.

Viel Spaß und guten Appetit!

GB Instruction manual

Product description



1	stone plate
2	heating element
3	raclette level
4	base with pan storage area
5	rotary knob for temperature setting

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior Raclette Stone Grill and would like to thank you for your confidence. Experience the multitude of possibilities provided by this grill, enjoy the pleasure of preparing raclette and grilling in its most beautiful way. Also its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

Intended use

The appliance is designed for preparing foods (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.
Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz
Nominal power: 1200 W

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.

  Do not use a broken stone plate anymore (scratches and small cracks do not affect the function).
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.

- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:

WARNING: Hazard of injury and burns!
Housing surfaces, grill plate, pans and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the heating element with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!

Attention! Hazard of fire! When filling the pans, mind that the food must not touch the heating element! Bread toasted too long can also inflame!

- Only use the original pans!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
    - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
    - o Place it beyond children's reach.
    - o Do not operate the Raclette in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
    - o Leave a ventilation distance of at least 50 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.

o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

Attention! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Prior to initial use

IMPORTANT: Pre-treat the stone plate!
Before use - in order to avoid stress cracks at the stone plate - it is necessary to pre-treat the stone for its future utilisation. This treatment will give an even colour to the stone.

- sparingly oil the stone plate by using a high-temperature resisting oil or fat (e.g. peanut-oil). Do not use cold-pressed oil (e.g. olive oil) or butter.
- put the stone plate into your oven and pre-heat it at 250 °C for at least 30 minutes
- afterwards let the stone plate cool down in the switched-off oven

Please observe: *stone is a natural material and not chemically treated. Small fissures as well as a darker colour that occur during use are quite normal and no reason for complaints (excluded from warranty claims).*

For a start, please clean the pans and the small shovels in warm water with a little amount of dishwashing detergent. **Prior to initial operation, the heating elements' protective layer has to be burned in**. In order to do so, please heat up the appliance without pans at maximum power for about 10 minutes. Please do not be bothered by the harmless smokes and smells that will be generated for a short while. As with other grill plates, it is recommended for the first use to brown a little bit of bacon or to spread a small amount of oil on/in it so that the grilled food comes loose more easily.
Caution! If too much fat is spread on the grill plate, the fat might splash.

How to operate your appliance

- Put the chrome-steel pan support on the metal pins of the bottom part.
- Slide in sideways the heating element in the bottom part until the heating element audibly snaps in.
  Attention: the heating element is equipped with a safety device which will release the power supply only when the heating element is inserted correctly (pin must sit in the slot).
- Put on the stone plate (juice groove facing upwards), whereby the brackets must fit into the respective recesses at the stone plate's underside.
- Pre-heat the appliance – without the pans – at maximum power for 30 minutes.
- With the rotary switch, the temperature can be infinitely adjusted according to requirements.
- Put the filled pans in the raclette level for gratinating.

CAUTION, HOT! When inserting the pans mind not to touch the hot edge of the grill plate! Slide in the pans just up to the set stop (cavity in the raclette level).

- With the small shovels the food cooked in the pans can be moved, taken out or the cheese be pushed out. You can also use other utensils made of wood or plastic. However make sure that those are not in contact with hot areas for a longer period of time. Under no circumstances must you use any cooking utensils made of metal as the non-stick coating might be damaged otherwise.
- With the small shovels, the food cooked in the pans can be moved, taken out or the cheese be pushed out. You can also use other utensils made of wood or plastic. However make sure that those are not in contact with hot areas for a longer period of time. Under no circumstances must you use any cooking utensils made of metal as the non-stick coating might be damaged otherwise.
- For switching off, turn the rotary knob up to the stop to "0"-position and pull the mains plug.

Cleaning and maintenance

ATTENTION: Hazard of injury and burns!
Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down.

The still warm stone plate should be rubbed-off with some kitchen paper in order to remove grease and oil residues. Afterwards wipe it with a moist cloth.
Clean pans and small shovels in lukewarm water with a little amount of dishwashing detergent. Soak severe soiling firstly with some oil.
If the heating element must be replaced for cleaning, tilt the heating coil slightly and pull the heating element out of the anchorage. Wipe the heating element with a damp cloth only. Under no circumstances must you use any scouring agents or solvents, no pointed objects and no oven sprays.
Hint: The stone plate, the pan support as well as the bottom part of the casing are dishwasher safe. But we recommend the gentle way of cleaning by hand.
Never immerse appliance, cable or plug in water! Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
The appliance must not be treated with a steam cleaner.

Tips

Make sure the food does not get in contact with the heating element as otherwise it will burn.
Only season cheese after melting as spices burn at high temperatures and generate unpleasant smoke.
If possible, the food to be grilled should be taken out of the fridge ½ hour before you start grilling. It will roast more quickly and you avoid thicker meat staying cold inside.
Oil lean meat slightly before grilling. The best results are achieved with small and tender pieces of meat. Do not pierce when turning, so that no juice is lost.
For closing the pores of the meat, it has to be seared shortly first. The meat is ready when the juice coming out is clear.
Salt the meat afterwards; otherwise it might lose too much juice.
Sausages should be pierced before grilling so that they do not burst.
Spices and marinades might generate smoke when grilling. To avoid this you may use non-seasoned/non-marinated raw meat and rather offer seasoning mixtures and barbecue sauces as side dish.
Of course, you can also grill vegetables and fish.
As side dishes, we recommend fresh salads and cooked potatoes.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-04/14